

## РЕЦЕНЗІЯ

**на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»,  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Головною ідеєю державної освітньої доктрини готельно-ресторанного бізнесу є підготовка кваліфікованих кадрів, здатних до професійного розвитку та конкурентної спроможності на ринку праці.

Представлена до рецензування освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для підготовки фахівців рівня вищої освіти «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» була розроблена групою фахівців Херсонського державного аграрно-економічного університету із залученням стейкхолдерів та здобувачів вищої освіти.

Метою реалізації програми «Готельно-ресторанна справа» є підготовка фахівців, здатних на основі сформованих в процесі навчання загальних та фахових компетентностей ефективно вирішувати завдання суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу для забезпечення конкурентоспроможності.

Особливістю програми є те, що вона забезпечує побудову структурних логічних взаємозв'язків між інтегральними, загальними і фаховими компетентностями, які виступають основою для управління готельно-ресторанною галуззю, поруч із цим, гарантує здатність розуміння, а також засвоєння на практиці організацію та технологію готельно-ресторанної справи, що є необхідним для подальшої професійної діяльності.

Послідовність вивчення дисциплін, план, графік навчального процесу, перелік, обсяг основних та вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» і покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців (стейкхолдерів).

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування здатна забезпечити необхідний рівень підготовки фахівців готельної та ресторанної справи, сформувати фахові компетентності, які є основою їх подальшої професійної діяльності.

Керівник  
ФОП Крисаченко Т. А.



*Тетяна Крисаченко*  
Крисаченко Т.А.